



## Veramonte Gran Reserva Carménère

cód. 102220

Um Carménère da zona de Colchagua, onde a fruta amadurece com perfeição. Ameixas, amoras e outras frutas negras com notas de ervas e especiarias..  
Certificadamente orgânico.



<b>Produtor</b>	Veramonte
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Colchagua
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	100% Carménère
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2021
<b>Teor alcoólico</b>	14%
<b>Temperatura de serviço</b>	14 - 16°C
<b>Vinificação</b>	Maceração a frio por 5 dias, fermentação com leveduras nativas. Maceração pós-fermentativa por 10 dias.
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Corpo</b>	Médio
<b>Potencial de guarda</b>	5 anos
<b>Harmonizações</b>	Carne vermelha grelhada, carne de porco, empanada de carne, queijo de massa média